

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Risotto alla pavese con borlotti

Strawberry · Friday, November 28th, 2014

- **Ingredienti:** (4 persone)

320gr riso

- 500gr fagioli borlotti freschi
- 1litro brodo vegetale
- mezzo bicchiere vino bianco
- 2 pomodori
- 1 cipolla
- 1 carota
- sedano
- 1 spicchio dei aglio
- 40gr burro
- 20gr parmigiano grattugiato
- un cucchiaio di olio extravergine
- sale

Preparazione:

Sgranate i fagioli, pelate la carota, lavate il sedano e mette il tutto a bollire in acqua salata per circa un'ora, unite mezza cipolla e lo spicchio di aglio. Sbollentate i pomodori, privateli dei semi, della buccia e dell'acqua di vegetazione, passateli al passaverdura. Tritate la cipolla rimasta in un tegame con un filo di olio e 20 gr di burro, unite i pomodori e cuocete per circa 5 minuti, unite i fagioli sgocciolati, mescolate e versate il riso e fatelo tostare, bagnate con il vino e portate a cottura, unendo un mestolo di brodo caldo quando serve. Togliete dal fuoco, amalgamate con il burro rimasto, il parmigiano e disponete su di un piatto da portata e servite caldo.

This entry was posted on Friday, November 28th, 2014 at 5:18 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

